

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi ungu merupakan tanaman yang sangat familiar untuk orang Indonesia, banyak ditemukan di pasar dengan harga relatif murah. Ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi dari pada varietas lainnya. Kumalani (2008), menyatakan kadar antosianin pada ubi jalar ungu mencapai 519 mg/100 gr. Namun pengaplikasian ubi jalar ungu sebagai produk pangan masih sangat terbatas. Dengan keunggulan yang dimiliki ubi ungu, yaitu kaya akan antioksidan dan antosianin, maka dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan saus. Pada umumnya saus dibuat dari tomat, namun dilihat dari harga ekonomis tomat dengan ubi cukup terjangkau ubi ungu apabila digunakan dalam pembuatan yang banyak dan saus ubi ungu ini dapat dijadikan topping makanan cepat saji yang sering di konsumsi pada jaman sekarang.

Saus merupakan produk makanan yang berbentuk pasta. Saus adalah olahan makanan yang umumnya berasal dari buah dan sayur yang merupakan jenis bumbu penyedap makanan berbentuk bubur, dengan warna oranye hingga merah yang berasal dari bahan baku alami maupun penambahan zat pewarna makanan. Kriteria kematangan buah yang dapat digunakan untuk membuat saus adalah buah yang masak, tidak ada tanda-tanda busuk, mengandung pektin dan asam yang cukup untuk menghasilkan saus yang baik. Namun, ubi jalar ungu memiliki kandungan asam yang cukup rendah. Oleh karena itu, perlu penambahan asam, sehingga diperoleh saus dengan kualitas baik. Fungsi penambahan asam pada makanan adalah untuk membuat makanan menjadi lebih asam, lebih basa, atau menetralkan

makanan. Pengasam digunakan untuk mengasamkan atau untuk menurunkan pH saus menjadi 3,8~4,4. Pada pH rendah pertumbuhan kebanyakan bakteri akan tertekan dan sel generatif serta spora bakteri sangat sensitif terhadap panas.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh penambahan asam terhadap kualitas saus ubi jalar ungu yang dihasilkan. Sehingga mampu menciptakan inovasi baru dari bahan baku ubi jalar ungu. Pembuatan saus ini menggunakan ubi jalar ungu dengan penambahan asam jeruk nipis dan cuka apel sebagai asidulan untuk memperbaiki pembentukan gel saus ubi jalar ungu yang dihasilkan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ‘Studi Penambahan Jenis dan Konsentrasi Asidulan Terhadap Sifat Fisiko Kimiawi Saus Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.)’ yaitu : Mengetahui pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi asidulan terhadap sifat fisiko kimiawi saus ubi jalar.

1.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ‘Studi Penambahan Jenis dan Konsentrasi Asidulan Terhadap Sifat Fisiko Kimiawi Saus Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.)’ yaitu : Adanya pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi asidulan terhadap sifat fisiko kimiawi saus ubi jalar.